

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Com. Reg. 10 janvier 2022 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799
Crédits photos : © JP. Pouteau / Besnard / Apprentis d'Auteuil

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ HÔTELIER

DANIEL BROTTIER

Chemin du Couvent

44340 BOUGUENAI (Nantes sud)

danielbrottier.apprentis-auteuil.org



La confiance peut sauver l'avenir

Accès transports en commun :
en tram ligne 3 ou bus 36

La confiance peut sauver l'avenir



**APPRENTIS
D'AUTEUIL**

Le titulaire du CAP CSHCR contribue au confort et au bien-être d'une clientèle française ou étrangère. Il travaille dans les hôtels,

restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

OBJECTIFS

- Réaliser et servir au client des boissons et préparations culinaires.
- Préparer l'entretien des chambres, des locaux, du linge, dresser des buffets, mettre en place un espace destiné à la clientèle.
- Contribuer à la relation client et à la commercialisation des produits et prestations.

QUALITÉS REQUISES

- Avoir l'esprit d'équipe, le sens de l'accueil et de la communication.
- Avoir une bonne aisance gestuelle et être rapide.
- Être dynamique, aimable et courtois.
- Présenter une hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse.

CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'une classe de 3e de l'enseignement général ou spécifique.

DURÉE

Formation de 2 ans dont 14 semaines de stage (6 semaines en CAP1 et 2x4 semaines en CAP2)



CONTENU DE LA FORMATION

- Cours théoriques et pratiques.
- Contrôle en cours de formation.

Enseignement général

- Français, histoire-géographie
- Maths, sciences physiques
- Éducation morale et civique
- Anglais
- Design métiers et arts appliqués
- Éducation physique et sportive

Enseignement professionnel

- Travaux pratiques et technologie de service
- Prévention santé environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Économie-gestion

Enseignement transversal

- Co-intervention maths/français/enseignement professionnel
- Chef-d'œuvre
- Accompagnement personnalisé

ET APRÈS ?

- Poursuite d'études au sein du lycée : en Bac pro Commercialisation et services en restauration.
- Accès aux formations : BP Arts du service, Mentions Complémentaires Employé barman ou Sommelierie.
- Entrée sur le marché du travail dans les restaurants, cafés-brasseries, hôtels, résidences médicalisées et maisons de retraite, villages vacances, parcs de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air...

+ d'infos



danielbrottier.apprentis-auteuil.org

Lycée professionnel privé hôtelier

Daniel Brottier

Chemin du Couvent

44340 Bouguenais - Les Couëts

02 40 65 29 90

lph.danielbrottier@apprentis-auteuil.org

